

□ 何海洋

人间烟火味，最抚凡人心。对于我们很多人来说，走进一家餐馆大快朵颐，是生活中最平常的慰藉。作为公益诉讼检察队伍中的一员，我总是习惯于在氤氲热气中多看一眼、多问一句——那些封装整齐的消毒餐具是否真的干净？厨房背后废弃的油脂又流向了哪里？这看似微不足道的“小餐具”、隐于市井的“小餐桌”，其实紧紧系着千家万户的健康与安全。

而我，有幸成为这些“守护”故事的亲历者和记录者——从带异物的消毒餐具，到来路不明的废弃油脂，公益诉讼检察工作的温度，正藏在这些看似细小却关乎民生的坚守中。

## 缘起有异物的封装餐具

在宝山区的大街小巷，分布着各种菜系多种口味的餐馆，当浓郁的“锅气”满足着消费者“悸动”的味蕾，却也隐藏着让人容易忽略的隐患。作为公益诉讼检察官，平日里依然保持着那份职业习惯。周末的一天，当我在某餐馆就餐时，发现餐馆提供的付费消毒餐具不仅有异物，且包装上也没有标注消毒日期。于是，我将外包装产品信息进行了拍照记录……

在周一早上的部务会上，根据我反馈的信息，我们研判了集中消毒餐具卫生安全隐患这一线索，大家一致认为集中消毒的餐具销售范围广、使用人数多，如果出现清洗、消毒不彻底的情况，将对消费者的身体健康造成侵害。因此，我们决定全面开展调查工作。

我们成立了办案组，先行搜集、查阅相关法律法规和技术标准，制作集中消毒餐具调查表，从全国企业信息公示系统中查阅宝山辖区餐具集中消毒企业，全面开展调查工作。

调查初期工作进展得并不顺利，虽然网络公开数据查到的相关企业较多，但部分企业使用的是虚拟地址，部分企业经营范围包含餐具集中消毒但未实际经营，还有一些企业已经搬离但未进行注销……

外调工作已经过去了三天，却毫无收获，下一步工作该如何开展？

“中午来不及回院里了，外面随便吃点接着查吧。”办案组小周提议。

“我们可以从提供付费餐具的饭店入手！一般的消毒餐具是2元一套，外包装上标注着消毒餐具生产企业信息。”我想到了下一步调查方向。就这样，我俩一边吃着快餐，一边制定新的调查计划：对集中消毒餐具外包装进行记录，反向确认消毒餐具生产企业。随着调查的深入，最终确认了某家集中消毒餐具生产企业。

2024年1月13日，我们来到该企业所在地，只见待清洗的餐具混合着食物残渣被履带传送到二楼清洗车间，地面污水横流，部分食物残渣板结在高温消毒区域的机器上，除渣区顶面发生霉变，十几辆厢式货车装满了待配送的消毒餐具，却未对封装出厂的餐具随附消毒合格证明。

初步调查的情况记录了较多问题，但最为核心的是消毒餐具本身是否符合《GB 14934—2016

# 关注微不足道的“小餐具” 监督隐于市井的“小餐桌” 藏在细节里的 公益诉讼检察温度



食品安全国家标准消毒餐（饮）具》？这需要委托有资质的第三方做检测进行判断。2024年1月29日，我们带着第三方检测机构检测员为企业上门“体检”。幸好，经过检测，未检出沙门氏菌、大肠杆菌和阴离子合成洗涤剂，游离性余氯低于标准值……“体检”算是合格。

我们根据调查情况，向具有监督管理职责的行政机关制发检察建议，督促其依法全面履职。相关行政机关迅速开展检查，依法对该企业作出行政处罚，督促其完成整改，并表示将持续加大餐具集中消毒机构监督检查力度，提升餐具集中清洗消毒卫生安全水平。后来，我们邀请“益心为公”志愿者一同开展“回头看”。

再次踏入厂区，此前的脏乱景象已焕然一新——加设了地面积水收集排水沟；除渣区地面和履带整洁干净；采用防腐防水新材料，霉变情况已消除；出厂的餐具也都附上了消毒合格证明。一名“益心为公”志愿者仔细查看后感叹：“现

在整个生产环境规范多了，我们用餐时也能更放心。”

## 监督餐桌之外的“秘密”

诗句“云子香抄玉色鲜，菜羹新煮翠茸纤”道尽了美食的诱惑，但如今一些餐饮店背后厨房废弃油脂的去向，却是一个“不足为外人道也”的秘密。

按照《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》相关规定，餐厨废弃油脂应由专门的机构回收处理，并且每家餐饮店营业前必须设置一台油水分离器，用于分离厨余垃圾中的油脂，不得将餐厨废弃油脂混入餐厨垃圾等其他生活垃圾或者裸露存放。但是部分餐饮业经营者出于利益考虑对废弃油脂动起了“歪脑筋”。

根据走访摸排的情况，一些餐饮店经营者为了图方便，很少使用油水分离器，这些油脂如果进入雨污管道，将危害城市的水系和下水道系统。对此，我们进行了专项监督。

2024年4月，我们开展公益诉讼线索摸排走访，在辖区部分餐饮店

的后厨，发现存在大量湿垃圾与厨余废弃油脂混合的情况。

为了彻底摸清辖区厨余废弃油脂的流向链条，我们决定开展进一步调查。随着走访的铺开，真相逐渐浮现，也令我们倍感担忧：部分餐饮业者为了追求经济利益，不仅没有交由专门机构处理，甚至还私自出售。每一桶来路不明的废油，都可能重新流入食品领域，成为潜藏的食品安全隐患，威胁着人民群众的身体健康。

这份担忧促使我们加快行动的步伐。我们走进餐饮店的后厨，与经营者面对面交流。

几家餐饮店经营者无奈地道出苦衷：“我们也想让他们定期来收废油，但费用太贵了，而且量少的话他们还不收，我们只能几家餐饮店把废油集中起来卖给收油的人，我们也是不得已。”

但这些“不得已”决不能以损害广大人民群众的健康为代价。我们细致记录每一条线索，核对每一份台账，梳理出违法处置废弃油脂的具体情况。

“餐饮店经营者违反规定处置餐厨废弃油脂的问题只是表象，而非案件的主要矛盾。”在部门的案件分析研判会上，我们一致这样认为。

为查明案件事实，抓住案件主要矛盾，我们走访了相关行政机关、餐厨废弃油脂收运企业和部分大型以及小型餐饮单位，发现辖区内实际经营的餐饮服务单位有一万余家，而有资质的收运单位仅两家，造成餐厨废弃油脂的产生与收运能力的严重不匹配，进而产生收运单位因小餐饮单位产“油”少而不收、只收“老油”不收“烟油”等问题。

在掌握基本情况后，我们立即开展综合研判，并结合公益诉讼职能，向相关行政机关制发检察建议，督促其从治理、宣传、预防三方面入手，深化履职，规范厨余废弃油脂管理。

收到检察建议后，相关行政机关做出了积极回应，召集商铺代表以及餐厨废弃油脂收运公司代表出席座谈会，并按餐厨废弃油脂产生单位未按照要求建立餐厨废弃油脂记录台账为案由进行立案，作出行政处罚，同时表示将积极开展对辖区内餐饮服务经营场所的督导检查，为营造一个安全、卫生、健康的餐饮服务环境而不懈努力。我们也将持续关注相关工作。

## 心底那份放不下的牵挂

在追求食药安全公益诉讼高质效办案的征途上，唯有将“三个善于”的具体要求体现在对客观事实的追求上、对调查取证的深耕上，才能心系民生小事以传递司法温度，使检察公益诉讼制度发挥最大效能。

在这条守护食药安全的路上，我渐渐明白，所谓的“高质效”，从来不只是文书上的严谨、程序中的规范，更是心底那一份始终放不下的牵挂。公益诉讼不只是纠错，更是守护；不只是监督，更是陪伴。也许我们日常处理的，不过是一份餐具的洁净、一处废油的去向，但正是这些细微之处，承载着千家万户的健康期盼，也是我们守护每个群众吃得放心、过得安心的朴素心愿。

（作者单位：上海市宝山区人民检察院）